



# Formation à l'hygiène alimentaire des établissements de restauration commerciale

N°: Déclaration Organisme : 84691625669  
Enregistrement à la DRAAF.

## CONTEXTE

La formation « **Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale (HyA)** » est régie par l'article L 233-4 du CRPM et le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale. C'est une formation obligatoire de 14 heures pour au moins **un des membres\*** de tout établissement de restauration commerciale dont aucun membre du personnel ne détient de certification adaptée à l'activité de restauration commerciale.

PRE_REQUIS	DUREE	TARIF
Aucun	14H en présentiel dont 4H avec des mises en situation avec manipulation de matériel	<b>Inter-entreprise</b> : 350 HT** par participant  <b>Intra-entreprise</b> : sur devis.  ** Le prix comporte la location de la salle.

Programme conforme à l'arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

\* Ne sont pas concernées les personnes justifiant de 3 années d'expérience en tant que gestionnaire ou exploitant et qui font partie de l'établissement ou les personnes disposant d'un diplôme ou titre délivré à compter du 1er janvier 2006, dont la liste est définie par arrêté du 25 novembre 2011.

## OBJECTIFS

—> **Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.**

## CONTENUS

### 1. Aliments et risques pour le consommateur

- 1.1. Les différents dangers
- 1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites
  - 1.2.1. Microbiologie des aliments
  - 1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- 1.3. Les mesures de maîtrise des dangers

### 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

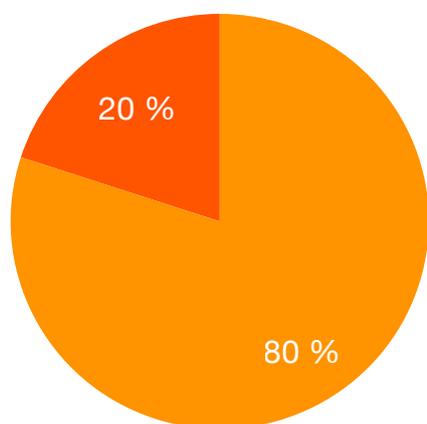
- 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982)
- 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur)
- 2.3. Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Articles [R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation](#)
- 2.4. Les contrôles officiels

### 3. Le plan de maîtrise sanitaire

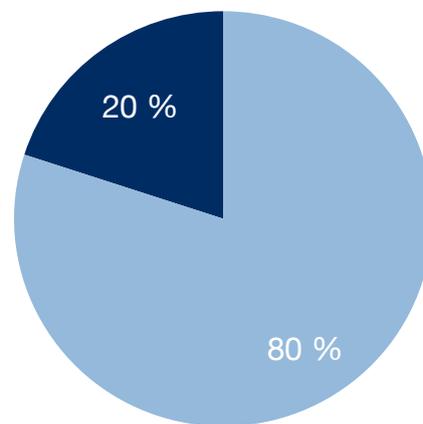
- 3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- 3.2. Les principes de l'HACCP
- 3.3. Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non
- 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille
- 3.5. La traçabilité

EVALUATION PENDANT LA FORMATION	METHODES MOBILISEES	MODALITE ET DELAI D'ACCES
- Questionnaire avant et en fin de formation*	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apport théorique</li> <li>- Etude de cas</li> <li>- Echange pratique</li> <li>- Mise en situation</li> </ul>	1 mois. Modalité d'inscription : par mail ou par téléphone.

Une attestation de suivi de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale sur lequel figure le numéro de l'arrêté de publication autorisant l'organisme de formation à mettre en œuvre la formation. Cette attestation permettra de justifier l'obligation de formation inscrite au Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011.



**Degré de satisfaction**  
(donnée non contractuelle)



**Contenu de la formation**  
(donnée non contractuelle)



**Action de formation accessible aux publics en situation de handicap.**  
Si formation inter entreprise, les locaux seront adaptés pour un fauteuil roulant. Autre situation de handicap nécessitant une adaptation particulière merci de le préciser en amont de la formation.

#### CONTACT



[espagnac21@gmail.com](mailto:espagnac21@gmail.com)



0624304719

L'organisme de formation s'engage à vous répondre dans les 48H.

Vos besoins, préférences, contraintes seront pris en compte afin de déterminer une date la plus appropriée.